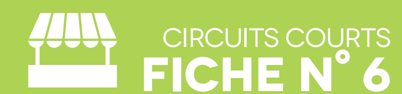
LES FICHES TECHNIQUES DU RÉSEAU GAB/FRAB



CIRCUITS COURTS
FICHE N° 6

VENDRE EN CIRCUITS COURTS : RÉGLEMENTATION & ÉTIQUETAGE



Les aspects réglementaires autour de la vente sont indispensables à respecter pour des raisons sanitaires (stockage, température, transport, hygiène) et pour une bonne communication avec le consommateur (étiquetage, publicité, prix).

La DD(CS)PP, Direction Départementale (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations, est habilitée à effectuer des contrôles, il est judicieux de la contacter en amont de votre projet.

LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE

La réglementation sanitaire des denrées alimentaires s'appuie sur des règlements européens et est désignée sous le terme de « PAQUET HYGIENE ». Elle s'adresse à l'ensemble des professionnels de la filière agroalimentaire :

- *PRODUCTION DE PRODUITS PRIMAIRES À LA FERME*
- *TRANSFORMATION*
- *TRANSPORT, STOCKAGE ET DISTRIBUTION.*

Cette règlementation européenne unique :

- *Responsabilise les professionnels,*
- *Fixe une obligation de résultats,*
- *Introduit la notion de traçabilité et de retrait/rappel des produits,*
- *Impose l'obligation de transparence et d'information des professionnels auprès des services de contrôle en cas de contrôle et problème sanitaire.*

Les règles relatives aux denrées alimentaires vont plus particulièrement concerner les exploitants commercialisant en circuits courts. Elles sont présentées au travers de deux règlements :

• 1/ Règlement 852/2004 dit « règlement hygiène », applicable aux denrées d'origine animale et végétale.

Le plan de maîtrise sanitaire

Afin de maîtriser la qualité sanitaire des produits, le producteur doit mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire, sauf en cas de vente directe de produits primaires non transformés. Ce plan doit contenir au minimum :

- ***un plan de formation du personnel** à l'hygiène,*
- ***le suivi médical du personnel** et des règles définies relatives à l'hygiène du personnel,*
- ***un plan de nettoyage et désinfection** et le suivi de sa réalisation et de son efficacité,*
- ***un plan de lutte contre les nuisibles**,*
- ***un plan d'autocontrôles d'analyses bactériologiques** et d'autocontrôles liés aux différents stades de fabrication : suivi des températures (de transport, des vitrines…), contrôles des matières premières à réception, etc,*
- ***le contrôle de la qualité de l'eau**,*
- ***un plan de maintenance** des locaux et du matériel,*
- ***les procédures fondées sur les principes HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point : méthode d'analyse des risques et d'établissement de mesures préventives pour les maîtriser) : réalisation de diagrammes de fabrication adaptés et une analyse de dangers correspondante,*
- ***la description de la méthode mise en place pour la traçabilité** produit (amont, intrant, aval),*
- ***la description de la méthode mise en place en cas de non conformités** avec la gestion des alertes sanitaires et la procédure de rappel des lots.*

AVERTISSEMENTS :

Cette note ne remplace pas les textes réglementaires qui seuls font référence.

Elle peut être complétée par les fiches techniques du réseau FRAB :

- ***Fiche d'information n°3 :*** « Certification, contrôle et étiquetage »
- ***Fiche technique « Elevage » n°11 :*** « Les règles d'hygiène et la réglementation : le lait et les produits laitiers »
- ***Fiche technique « Elevage » n°16 :*** « Transformation et commercialisation de la viande »…

C'EST QUOI DÉJÀ UN CIRCUIT COURT ?

"Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire."

LES DIFFÉRENTES FORMES DE VENTE EN CIRCUITS COURTS

La vente directe du producteur au consommateur : vente à la ferme (panier, cueillette…) ; vente collective (point de vente collectif ou panier collectif) ; vente sur les marchés (marchés de producteurs, marchés de plein vent) ; vente en tournées (avec points relais de livraison) ou à domicile ; vente par correspondance (Internet…).

La vente indirecte ou par le biais d'un seul intermédiaire : à la restauration (commerciale, collective, traiteur…) ; aux magasins (spécialisés, épiceries de proximité…) ; aux artisans commerçants (boucherie, boulangerie…).

Des formations sont organisées par le réseau GAB-FRAB sur la maîtrise de l'hygiène et la réalisation de PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) – Contactez votre GAB.

• 2/ Règlement 853/2004, applicable aux denrées d'origine animale. Il présente les conditions d'agrément sanitaire des établissements (Cerfa n°13983) qui préparent, transforment ou entreposent des produits d'origine animale.

En vente directe, les producteurs doivent déclarer leur activité auprès de la DDPP (Cerfa n°13984*03).

En vente indirecte, les producteurs peuvent bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire pour les ateliers de transformation (Cerfa n°13982-05).

Une dérogation à l'agrément n'est possible que si les 3 critères suivants sont respectés :

- *Le produit est compris dans le tableau suivant*
- *La livraison se fait dans un rayon de moins de 80 km*
- *Les quantités livrées ne dépassent pas les limites définies dans le tableau ci-dessous.*

CATEGORIES DE PRODUITS POUR LESQUELS UNE DEROGATION PEUT ETRE ACCORDEE	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30% de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	*Lorsqu'elle représente plus de 30% de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée*
Laits traités thermiquement	**800** L/semaine	**250** L/semaine
Produits laitiers	**250** kg/semaine	**100** kg/semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	**800** kg/semaine	**250** kg/semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	**250** kg/semaine	**100** kg/semaine
Produits à base d'œuf «coquille» et/ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	**250** kg/semaine	**100** kg/semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	**250** kg/semaine	**100** kg/semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	**250** kg/semaine	**100** kg/semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	**100** kg/semaine	**30** kg/semaine
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	**1000** /semaine	**400** /semaine

(*) Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits. Les quantités sont des quantités maximales par semaine et non des valeurs moyennes sur l'année. Les limites ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements caritatifs

Au-delà de ces quantités vendues, l'agrément est obligatoire : vous rapprocher de la DDPP pour les conditions d'obtention de l'agrément.

Les locaux de vente, de stockage et de conditionnement

Ces locaux de stockage doivent être en bon état, propres, compatibles avec des produits alimentaires et ne doivent pas entrainer un risque de contamination. Les matières premières et les produits finis ne doivent pas être mélangés. Les températures doivent être contrôlées afin de respecter la chaîne du froid.

Il est indispensable de mener les projets en partenariat avec la DDPP afin qu'ils émettent un avis sur la conformité des bâtiments et s'assurer que la marche en avant est bien respectée.

Le transport des denrées

Les moyens de transport doivent être propres, faciles à nettoyer et aptes à protéger les aliments de toute altération ou contamination. Ils doivent être isothermes

LES OUTILS INDISPENSABLES EN VENTE INDIRECTE

Le bon de livraison (BL) est établi à la préparation de la livraison. Il est numéroté et accompagne la marchandise jusque la délivrance de la marchandise à l'acheteur. **Il comporte les informations essentielles sur l'envoi : date de livraison, nom du fournisseur, nom du client, adresse de livraison et détail des marchandises livrées** (nature, référence, quantité et tarif). Il fait également référence à l'agrément sanitaire pour les denrées d'origine animale ou à la dérogation à l'agrément. Le BL est généralement établi en deux exemplaires, l'un conservé par le client, l'autre servant de bon de réception. Le BL doit également stipuler le code de l'OC.

La facture doit comporter la date de son émission ainsi qu'un numéro unique. La facture **doit mentionner,** pour chacun des biens livrés, **la quantité, la dénomination précise, le prix unitaire hors taxes et le taux de TVA légalement applicable**. La facture doit indiquer le total hors taxe et la taxe correspondante mentionnés distinctement. Il parait plus judicieux d'établir les factures de manière périodique, le différé de facturation étant porté à un mois au maximum. **La facture doit préciser si les produits sont « issus de l'Agriculture Biologique » en faisant référence au code de l'OC.**

ou réfrigérants et être réservés au transport de denrées alimentaires. Des contrôles réguliers de température doivent être effectués. Les produits de niveau de contamination différent ne doivent pas être mélangés pour éviter toute contamination croisée. Il faut respecter les températures de chaque produit afin que la chaîne du froid soit maintenue. Attention, en cas de transport simultané de produits bio et non bio, il faut les séparer.

LA RÉGLEMENTATION DE LA CONSOMMATION

La vente de produits fermiers doit respecter le code de la consommation et les différentes dispositions règlementaires sur l'information et la protection des consommateurs : l'affichage des prix, le contrôle des instruments (balances etc.) et les règles d'étiquetage.

• *L'AFFICHAGE*

Les prix en vente directe

Il est obligatoire d'indiquer de façon lisible le prix de vente Toutes Taxes Comprises (TTC) à l'unité, par écriteau, étiquette ou affiche. Dans certains cas, le prix au kg ou au litre doit être ajouté au prix à la pièce (ex volailles...). Se renseigner auprès de la DDPP.

La signalisation du point de vente

Pour la vente à la ferme, il est nécessaire d'informer le client et de le guider au moyen de panneaux signalétiques. Il existe 2 types de signalisation :

- *la signalisation routière réglementaire gérée par les services de l'équipement ;*
- *la signalisation publicitaire (enseignes et pré-enseignes) dont les conditions d'implantation relèvent de la DIR Ouest ou du Conseil Général ou de la commune selon le type de route (respectivement nationale, départementale ou communale).*

La signalisation des produits bio

Dans le cas de vente collective de produits bio et de produits non bio, quelques règles sont à respecter. Les produits bio proposés en vrac au consommateur doivent être présentés dans des lieux séparés des autres produits conventionnels de manière à éviter toute confusion dans l'esprit du consommateur. Un affichage adéquat doit également clairement identifier les produits biologiques.

• *LA METROLOGIE*

Concerne les balances utilisées dans le cadre de transactions commerciales (détermination du prix en fonction du poids, confection de denrées pré-emballées,...). Les utilisateurs de balance doivent veiller au bon entretien de leur instrument. Les balances doivent être installées de façon stable et, si elles sont destinées à la vente directe au consommateur, doivent être positionnées de façon à ce que le client puisse lire aisément le résultat de la pesée et, le cas échéant, les indications de prix.

La vérification des instruments de pesée doit être effectuée :

• Tous les 2 ans pour les instruments de portée maximale inférieure à 30 Kg, utilisés pour la vente directe au public.

• Tous les ans pour les autres instruments.

Un contrôle des balances doit également être effectué après réparation de celle-ci.

Ces contrôles doivent être réalisés par un organisme agréé à cet effet par la préfecture. A l'issue de chaque vérification, le vérificateur remplit le carnet métrologique et appose une vignette verte sur l'équipement.

• *L'ETIQUETAGE DES PRODUITS*

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement des denrées alimentaires (préemballées ou non).

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Deux grandes règles doivent être respectées :

- *l'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français.*
- *l'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine...).*

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits alimentaires préemballés sont :

- **la dénomination de vente** qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises).

- **l'origine**, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France).

- **la liste des ingrédients** mis en œuvre par ordre d'importance décroissante.

- **tout ingrédient ou auxiliaire technologique** pouvant provoquer des intolérances ou des allergies (se référer à la liste des allergènes à déclaration obligatoire).

- **la quantité nette du produit** en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté.

- **la quantité de certains ingrédients**, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon)

- **la date de consommation pour les denrées périssables** : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM, ex DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... », et la date de congélation pour les viandes, préparation de viandes et produits de la pèche non transformés, vendus congelés.

- **l'identification du fabricant** : nom ou raison sociale, adresse postale. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555)).

- **le numéro du lot de fabrication**, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607).

- **le mode d'emploi,** si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec).

- **la marque de salubrité** (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DDPP).

- **l'état physique de la denrée alimentaire** présentée au consommateur si son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur (ex : congelée / décongelée).

- **la déclaration nutritionnelle** (facultatif dès 2014, obligatoire en 2016).

VENTES DE DENRÉES NON PRÉEMBALLÉES, VENDUES EN VRAC

Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente en vrac, c'est à dire présentées sans emballage à la vente et emballées à la demande du client au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, pain...). Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité de ce qui est proposé à la vente en mentionnant :

- *la dénomination de vente,*
- *l'état physique du produit (ex. décongelé),*
- *le prix de vente (ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas),*
- *les allergènes à déclaration obligatoire.*

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous d'une DDPP.

Pour la liste des allergènes alimentaires, contactez la DGCCRF.

LA CERTIFICATION BIO

En vente directe, lorsque les produits sont vendus sous l'appellation « produit issu de l'Agriculture Biologique » ou « Bio », la ferme dont ils sont issus ainsi que les produits en eux-mêmes s'ils sont transformés doivent être certifiés par un organisme certificateur (OC) agréé par les services de l'Etat. L'agriculteur doit également être notifié auprès de l'Agence Bio. Le certificat délivré après contrôle doit accompagner la vente de tout produit bio et être affiché sur les différents lieux de vente.

En cas de revente de produits biologiques, il faut s'assurer que le producteur ou le transformateur est certifié. Chaque livraison de produits doit être accompagnée d'une copie du certificat en vigueur et la facture doit mentionner « produit issu de l'Agriculture Biologique certifié par (nom de l'OC) ».

Liste des organismes certificateurs agréés pour le contrôle des produits biologiques en France sur www.agencebio.org.

L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS BIO

Sur l'étiquetage des produits, l'agriculteur peut faire référence à l'agriculture biologique (logos UE et AB) si le produit contient plus de 95% d'ingrédients bio. Si le produit contient moins de 95% d'ingrédients bio, le mot « bio » sera uniquement utilisé dans la liste des ingrédients et il n'y a pas de possibilité d'apposer les logos UE et AB.

Pour les produits en conversion, seuls les produits d'origine végétale peuvent porter l'indication « produit en conversion vers l'agriculture biologique » pour autant qu'une période de conversion d'au moins 12 mois avant la récolte ait été respectée ; que l'indication apparaisse dans une couleur, une taille et un style de caractères qui ne le fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente du produit, avec la même taille de caractères pour toute l'indication ; que le produit contienne uniquement un seul ingrédient végétal d'origine agricole ; et que l'indication soit liée au numéro de code de l'OC. L'usage des logos UE et AB est interdit.

Sur les produits préemballés d'origine UE de plus de 95% d'ingrédients bio : obligation d'utiliser le logo bio UE et obligation de signaler aux abords du logo UE l'origine des matières premières (UE, non UE, UE/non UE, France – la limite étant 2% provenant d'ailleurs) ; le code de l'OC est obligatoire, le nom de l'OC est facultatif ; la liste des ingrédients doit indiquer ceux qui sont bio.

Le logo AB reste utilisable mais ne doit pas être plus apparent que le logo UE. Se référer à son OC quant à la taille réglementaire des logos, leur position ainsi que la couleur utilisée. Bien distinguer le logo AB de certification et le logo AB de communication (tous 2 facultatifs).

Dans tous les cas, l'étiquette doit être validée par l'OC.

ILS SOUTIENNENT UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ EN BRETAGNE










Les mentions ou expressions réglementées pour l'étiquetage des denrées :

a) « biologique » : produits issus de l'Agriculture Biologique et certifiés par un organisme de contrôle (cf ci-contre).

b) « pur » : terme utilisable que pour certains produits (pur jus, pur porc).

c) « campagne », « fermier », « paysan » : attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole. Les produits doivent provenir principalement de l'exploitation mais également des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits.

d) « artisanal » : produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers.

e) « maison » ou « fait maison » : que si le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente.

f) « à l'ancienne », « traditionnel » : seulement si produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs.

g) « naturel » : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel.

h) « du terroir » : signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier ».



POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'AGRICULTURE BIO

‣ Contacter le Groupement d'Agriculteurs Biologiques de votre département

> CÔTES D'ARMOR

GAB d'Armor ▪ 02 96 74 75 65

> FINISTÈRE

GAB 29 ▪ 02 98 25 80 33

> ILLE ET VILAINE

Agrobio 35 ▪ 02 99 77 09 46

> MORBIHAN

GAB 56 ▪ 02 97 66 32 62



Conception, création : Agrobio 35 Studio Graphique | **Coordination Technique :** Elodie Le Gal / FRAB |
Rédaction : Cathy Pichon (MAB 29) | **Crédits photographiques :** (AGROBIO 35) | Imprimé en 2014